

## 法國布朗古堡二軍白葡萄酒

### LE COLOMBIER DE CHATEAU BROWN WHITE, PESSAC-LEOGNAN AC

法國布朗古堡坐落於波爾多的貝沙克－雷奧良(Pessac-Léognan)產區，該產區成立於1987年九月，面積1150公頃，位於波爾多西南部，屬於波爾多新興產區。雖然個性風味與鄰近的葛拉夫(Graves)相似，但產區限制比葛拉夫來得嚴格，釀出的酒香氣更為顯著，酒體結構更嚴謹。

布朗古堡於18世紀末期，由定居於波爾多的蘇格蘭酒商Brown家族創立，到了二十世紀時，則隸屬於MAU家族，擁有453公頃。使用人工採收葡萄，所採摘下來的葡萄經由不銹鋼桶進行酒精發酵，在釀酒的每個過程都要求達到盡善盡美，並採用橡木桶陳年，增添更多層次。布朗古堡二軍白葡萄酒是與一軍一樣的風格，但卻可較早飲用的佳釀



釀酒廠：法國布朗古堡酒廠

產區：法國波爾多貝沙克－雷奧良(Pessac-Leognan)

葡萄品種：白蘇維翁(50%)、榭蜜翁(50%)

顏色：濃度，顯著的金色

酒質：有力而優雅的花香，帶有一些可口的蜜思嘉(Muscat)葡萄香氣，還有杏樹、桃子，以及白花的芬芳。就口感而言，細緻優雅，還有誘人的八角餘韻，酸度新鮮美好，尾韻宜人，恰到好處的橡木桶香氣

試飲溫度：10°C~12°C

佐餐食物：魚類或海鮮類料理

◆ Wine Spectator- 85分(1996年份)



酒後不開車

安全有保障